



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP CÔTES-DU-RHÔNE CAIRANNE LA PERDENDAILLE

- Surface : 1 ha
Type de sol : terres rouges sur grès, terrasses argileuses, caillouteuses et mollasses sableuses
Climat : méditerranéen, chaud et sec avec un fort mistral
Mode de culture : taille en gobelet bas
Densité de plantation : 4 000 à 5 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 35 ans
Rendement : 35 hl/ha
Cépages : 70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Carignan
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.
Vinification traditionnelle de 3 à 4 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 9 mois, en cuve (1/3), en fûts de chêne français (1/3) et en demi-muids (1/3). Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle : 5 000 bouteilles
Style : charnu et soyeux, concentré sur les fruits et les épices
T° de service : 14-15°C
Accompagnement : poulet rôti aux herbes, râble de lapin aux pruneaux
Garde : 5-7 ans



En patois du Pilat, « La Perdendaille » désigne le mode de plantation en quinconce utilisé dans la vallée du Rhône.

LES AMPHORES servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr

